

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №29 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области

Рассмотрено
на заседании МО
учителей естественно-
математического цикла
Протокол №1
от «29» 08 20__ г.
Руководитель МО
Т.А. Голова /Т.А. Голова/

Согласовано
«30» 08 20__ г.
Зам. директора по УВР
И.Н. Протопопова
И.Н. Протопопова

Утверждаю
И.о. директора ГБОУ СОШ
№29 г. Сызрани
М.А. Шапошникова
Приказ № 256 от «29»
20__ г.
Пр. М.А. Шапошникова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРЕДМЕТ *технология (девочки)*

КЛАСС: 5

УЧИТЕЛЬ: *Кузнецова О.В.*

Количество часов: *68ч- 1 часа в неделю*

Составлена по программе: *с учетом требований Федерального государственного стандарта основного общего образования (утвержден приказом министерства образования и науки российской федерации от 17.12.2010 г. № 1897), на основании примерной основной образовательной программы образовательного учреждения, примерных программ по учебным предметам технология (Москва «Просвещение» 2010г.).*

Учебник: *Технология 5 класс под редакцией О.А. Кожжиной «Дрофа». 2009.*

В 5 классе обучаются дети с ОВЗ.

При обучении детей с ОВЗ учитываются интересы и склонности учащихся, индивидуальные особенности и здоровья обучающихся, применяется индивидуальный подход как при отборе учебного содержания, адаптируя его к интеллектуальным особенностям детей, так и при выборе форм и методов его освоения, которые должны соответствовать их личностным и индивидуальным особенностям: дефицит внимания, медленная переключаемость внимания, недостаточная сформированность основных мыслительных функций (анализ, сравнение, выделение главного), плохая память.

Ожидаемые результаты

Могут научиться

Предметные: научатся соблюдать требования безопасности труда. Получат возможность пользоваться ручными инструментами, машинами и оборудованием. Научатся определять ткани из натуральных волокон растительного происхождения, научатся определять направление основной и уточной нити, познакомятся с производством тканей. Получат возможность изучить лучшие работы мастеров декораторов декоративно-прикладного искусства, научатся анализировать особенности декоративного искусства России. Получат возможность практического выполнения ручного шва, выполнять рамочную технологию в лоскутной технике. Познакомятся с историей и разной лоскутной техникой. Научатся использовать знания ТБ при работе на шв. машине, работать на шв. машине, выполнять машинные швы, заменять иглу. Познакомятся с терминологией машинных работ. Получат возможность включать и выключать маховое колесо, заправлять верхнюю и нижнюю нити, правильно применять машинные швы. Научатся снимать мерки с фигуры, строить чертеж выкройки фартука, разрабатывать эскизы моделей фартука. Получат возможность определять размер по своим меркам, познакомиться с профессией конструктора- модельера, моделировать

Должны научиться

Предметные: научатся соблюдать требования безопасности труда. Получат возможность пользоваться ручными инструментами, машинами и оборудованием. Получат возможность практического выполнения ручного шва, выполнять рамочную технологию в лоскутной технике. Познакомятся с историей и разной лоскутной техникой. Научатся использовать знания ТБ при работе на шв. машине, работать на шв. машине, выполнять машинные швы, заменять иглу. Научатся снимать мерки с фигуры. Получат возможность определять размер по своим меркам, познакомиться с профессией конструктора- модельера, Научатся безопасным приемам работы с кухонным оборудованием, определять кухонную и столовую посуду, ухаживать за ней определять моющее средство, определять свежесть молочных и рыбных продуктов по внешнему виду и маркировки на этикетках, готовить блюда из молока, рыбы, морепродуктов, круп, бобовых и макаронных изделий (в качестве салатов и холодных закусок т. к. не имеем возможность приготовить горячее блюда из-за отсутствия необходимого оборудованного помещения), научатся правильно по случаю сервировать стол (чайный), правилам этикета и поведения за столом.

выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы. Научатся разрабатывать эскизы фартука, выбирать художественные отделки к швейным изделиям. Получат возможность научиться моделировать выбранный фасон по чертежу его основы. Научатся безопасным приемам работы с кухонным оборудованием, определять кухонную и столовую посуду, ухаживать за ней определять моющее средство, определять свежесть молочных и рыбных продуктов по внешнему виду и маркировки на этикетках, готовить блюда из молока, рыбы, морепродуктов, круп, бобовых и макаронных изделий (в качестве салатов и холодных закусок т. к. не имеем возможность приготовить горячее блюда из-за отсутствия необходимого оборудованного помещения), научатся правильно по случаю сервировать стол (чайный), правилам этикета и поведения за столом.

Метапредметные:

Регулятивные- различать характерные признаки творчества в предметной области «Технология». Выполнять учебные действия в качестве слушателя.

Формулировать и удерживать учебные задачи, выполнять учебные действия в качестве слушателя, выбирать действия в соответствии поставленной задаче и условиям.

Познавательные- научиться различать распространенные технологии современного производства. Осуществлять поиск необходимой информации.

Коммуникативные- сформируют представление о соблюдении норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. Развитие слушательской и исполнительской культуры учащихся, адекватно оценивать собственные знания и умения.

Метапредметные: Регулятивные- выполнять учебные действия в качестве слушателя. Использовать речь для регуляции своего действия, составлять план и последовательность выполнения технологических операций, формулировать и удерживать учебную задачу, применять установленные требования к качеству швейного изделия.

Познавательные- осуществлять поиск необходимой информации. Ориентироваться в разнообразии способов решения поставленных задач, осуществлять поиск необходимой информации, выбирать наиболее эффективные способы решения поставленных задач, самостоятельно выделять и формулировать познавательную цель.

Коммуникативные- формулировать собственное мнение и позиции, использовать речь для своего действия, ставить вопросы. строить монологические высказывания, учитывать настроение других людей, их эмоции от творческой работы, аргументировать свою позицию и координировать ее с позицией партнеров при выборе общего решения, ставить вопрос, обращаться за помощью, слушать собеседника, задавать вопросы, строить понятные высказывания.

Личностные УУД: Самостоятельно оценивать правильность выполнения и вносить свои коррективы. Планировать пути достижения целей: устанавливать целевые приоритеты, уметь самостоятельно контролировать свое время и управлять им,

Личностные УУД:

Экологическое осознание, признание высокой ценности жизни во всех ее проявлениях; знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий; правила поведения в чрезвычайных ситуациях.

Самостоятельно проводить исследования на основе применения методов наблюдения и эксперимента, выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов; делать выводы на основе аргументации, строить логическое рассуждение, включающее установление причинно- следственных связей. Выраженная мотивация и интерес к обучению, готовность к самообразованию. Наличие эмоционального отношения к творчеству эстетические взгляды. Делать выводы на основе аргументации.

Календарно- тематическое планирование

№	Тема	Дата	Кол-во часов
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ		2
2	Изучение волокон хлопка и льна		2
3	Понятие о пряже и прядении. Нити основы и утка		2
4	Организация рабочего места для ручных работ, инструменты и приспособления для выполнения простейших швов.		2
5	Ручные работы. Выполнение ручных швов.		2

6	Основные сведения о лоскутной технике	2
7	Выполнение прихватки в лоскутной технике	2
8	Правила ТБ при работе на швейной машине. Устройство современной бытовой швейной машины. Заправка верхней и нижней нитей.	2
9	Виды приводов швейных машин. Работа на машине на холостом ходу.	2
10	Терминология машинных работ. Выполнение машинных швов.	2
11	Устройство, подбор и установка швейной иглы.	2
12	Виды рабочей одежды. Общие правила построения чертежей швейных изделий. Правила снятия мерок.	2
13	Фигура человека и ее измерение. Чертеж швейного изделия в масштабе 1:4.	2
14	Разработать эскизы моделей фартука. Виды художественной отделки швейного изделия.	2
15	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.	2
16	Подготовка деталей кроя к сметыванию.	2
17	Обработка бретелей фартука. Обработка нагрудника.	2
18	Соединение нагрудника и бретелей.	2
19	Обработка накладных карманов	2
20	Обработка нижней части фартука.	2
21	Соединение карманов с нижней частью фартука.	2
22	Обработка пояса	2
23	Соединения с нижней частью фартука и нагрудником.	2
24	Окончательная обработка фартука. ВТО швейного изделия.	2
25	Оформление письменной части проекта	2
26	Выполнение проекта. Защита проекта.	2
27	Физиология питания. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.	2
28	Кухонная и столовая посуда. Виды бутербродов.	2

29	Способы оформления бутербродов. Виды горячих напитков.	2
30	Значение яиц в питании человека. Блюда из яиц.	2
31	Овощи в питании человека. Способы обработки овощей.	2
32	Сервировка стола к завтраку. Составление меню.	2
33	Интерьер жилого дома	2
34	Выполнение эскиза интерьера кухни	2
	Итого	68

Учебно-методический план

№	Раздел. Содержание.	Кол-во часов	Организация контроля
1	Вводное занятие	2	
2	Материаловедение. Распознавание волокон растительного происхождения.	4	
3	Рукоделие. Выполнение ручных работ в лоскутной технике	8	
4	Машиноведение. Устройство современной швейной машины, заправка верхней и нижней нитей. Терминология машинных работ, выполнение машинных швов.	8	
5	Конструирование швейных изделий. Построение чертежей швейных изделий, снятие мерок.	4	
6	Моделирование. Разработка эскизов моделей фартука, виды художественной отделки швейного изделия.	2	
7	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой изделия, поузловая обработка фартука.	20	
8	Творческий проект. Оформление письменной части проекта, защита проекта.	4	проект
9	Кулинария. Физиология питания, правила гигиены, кухонная и столовая посуда, способы оформления бутербродов. Овощи в питании человека. Сервировка стола к завтраку, составление меню.	12	
10	Интерьер жилого дома. Выполнение эскиза интерьера кухни.	2	
	Всего	68	

